

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 306/04)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Terre Tollesi”/„Tullum”

Numer referencyjny: PDO-IT-A0742-AM03

Data przekazania informacji: 20.6.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiana określenia tradycyjnego z „DOC” na „DOCG”

Opis i uzasadnienie

Wniosek dotyczy zmiany specyfikacji produktu „Terre Tollesi”/„Tullum” wiążącej się ze zmianą stosowanego określenia (zgodnie z art. 112 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013) z *denominazione di origine controllata* („kontrolowana nazwa pochodzenia” lub DOC) na *denominazione di origine controllata e garantita* („kontrolowana i gwarantowana nazwa pochodzenia” lub DOCG).

Przedsiębiorstwa prowadzące działalność na wyznaczonym obszarze muszą mieć możliwość stosowania wyższej kategorii w odniesieniu do win wytwarzanych z winogron uprawianych w swoich winnicach, które to wina stanowią produkty najwyższej jakości. Nowe określenie może pomóc w zwiększeniu renomy tych win oraz uznania na rynku.

Przedmiotowa zmiana dotyczy:

- wszystkich zapisów „DOC” w specyfikacji produktu, które mają zostać zastąpione „DOCG”,
- litery a) sekcji *Określenia tradycyjne* jednolitego dokumentu.

2. Usunięcie zdecydowanie niereprezentatywnych rodzajów produktów

Opis i uzasadnienie

Większość rodzajów produktów, które obecnie widnieją w specyfikacji, zostanie wykreślona, przy czym pozostaną jedynie te, które faktycznie reprezentują kwintesencję i wyjątkowość win, w sprawie których wnioskuje się o nadanie im statusu DOCG. Zdaniem producentów wina tylko czerwone wina oparte na winorośli montepulciano (rodzaje Rosso i Rosso Riserva) oraz białe wina oparte na winoroślach pecorino i passerina są w stanie zawierać w sobie i w pełni oddawać cechy charakterystyczne obszaru Tollo.

Zdecydowanie potwierdzają to przeprowadzone w ostatnich latach terenowe badania przestrzenne, które wykazały słusność tego wyboru oraz podkreśliły potrzebę skoncentrowania się wyłącznie na określonych miejscowych odmianach, dla których lokalne środowisko jest idealne do uprawiania nadzwyczajnie dobrych winorośli.

Przedmiotowa zmiana dotyczy:

- art. 1, 2, 4, 5, 6 i 9 specyfikacji produktu (usunięcie odniesień do rodzajów produktów),
- sekcji *Opis wina lub win, Maksymalne zbiory* oraz *Związek produktu z obszarem geograficznym* jednolitego dokumentu.

3. Zmiany dotyczące połączenia odmian winorośli

Opis i uzasadnienie

Potwierdzono, że na przeważającą odmianę stosowaną do produkcji czerwonych win „Terre Tollesi”/„Tullum” będących przedmiotem wniosku o nadanie statusu DOCG wybrano winorośl montepulciano oraz zwiększono procentową zawartość tej odmiany w winie (co najmniej 95 % w porównaniu z 90 %), a także potwierdzono, że w przypadku białych win minimalna procentowa zawartość lokalnych odmian pecorino i passerina wynosi 90 %. Pozostałe 5 % (wino czerwone) lub 10 % (wino białe) mogą stanowić, osobno albo w mieszance, wszelkie inne odmiany winorośli tego samego koloru uprawiane w tym samym gospodarstwie i nadające się do uprawy w regionie Abruzzo.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Ponieważ w specyfikacji produktu będącego przedmiotem wniosku o nadanie statusu DOCG pozostaną i będą uznawane wyłącznie określone rodzaje win, wykreślone zostaną wszelkie inne połączenia odmian charakteryzujące przedmiotowy rodzaj wina, które usunięto i które tym samym nie będą już uwzględniane w specyfikacji.

Przedmiotowa zmiana dotyczy:

- art. 2 specyfikacji produktu,
- sekcji *Główne odmiany winorośli* jednolitego dokumentu.

4. Zasady dotyczące uprawy winorośli

Opis i uzasadnienie

Wnioskuje się, aby nowe i ponownie sadzone winnice (nie dotyczy istniejących winnic) posiadały co najmniej 1 600 winorośli na hektar w przypadku winorośli prowadzonych w systemie palikowania w formie pergoli w stylu Abruzzo, oraz 4 000 winorośli na hektar w przypadku winorośli sadzonych w rzędach, zastępując wymóg 3 300 winorośli na hektar z obecnej specyfikacji produktu. Powyższa wnioskowana zmiana wynika z potrzeby producentów wina w zakresie lepszego zarządzania sadzeniem nowych winorośli oraz odzwierciedla ustalenia terenowych badań przestrzennych przeprowadzonych na przedmiotowym obszarze.

Maksymalne zbiory winogron z hektara i minimalna zawartość alkoholu zostały usunięte w odniesieniu do wszystkich rodzajów produktów, które nie są już objęte wnioskiem o DOCG.

Przedmiotowa zmiana dotyczy:

- art. 4 specyfikacji produktu,
- sekcji *Maksymalne zbiory* jednolitego dokumentu.

5. Zasady dotyczące produkcji wina

Opis i uzasadnienie

Wszystkie odniesienia do rodzajów produktów, które nie są objęte wnioskiem o DOCG, zostaną usunięte. Wnioskuje się również, aby określenie „drewniane beczki” zostało zastąpione „drewnianymi zbiornikami lub pojemnikami”, aby uniknąć wszelkich niejasności, zwłaszcza w odniesieniu do pojemności wspomnianych zbiorników.

Przedmiotowa zmiana dotyczy:

- art. 5 specyfikacji produktu.

6. Oznaczenia i prezentacja

Opis i uzasadnienie

W odniesieniu do rodzajów produktów zawartych we wniosku o DOCG (*Rosso, Rosso Riserva, Pecorino, Passerina* i *Spumante*) nadal będą obowiązywać opisy organoleptyczne, które zawierają dokładne informacje na temat cech charakterystycznych win. Wszystkie opisy dotyczące rodzajów, które zostaną wykreślone z wnioskowanej specyfikacji, zostaną usunięte.

Aby zwiększyć jakość produktu, wnioskuje się o zwiększenie kwasowości ogólnej wina *Rosso* z 4,50 g/l do 5,00 g/l oraz o zwiększenie minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego z 26 do 28 g/l dla wina *Rosso* oraz z 28 do 30 g/l dla wina *Rosso Riserva*. Wina te zawsze z łatwością wykraczają poza określone wymogi, co potwierdza wspólną pracę włożoną w uprawę winogron i produkcję win.

Przedmiotowa zmiana dotyczy:

- art. 6 specyfikacji produktu,
- sekcji *Opis wina lub win* jednolitego dokumentu.

7. Pakowanie

Opis i uzasadnienie

Wnioskuje się o usunięcie 0,2 litrowego formatu, ponieważ uznaje się go za niewłaściwy dla tego oznaczenia.

W specyfikacji powinna się również znaleźć informacja, że dozwolone jest stosowanie wszystkich rodzajów zamknięcia dopuszczonych prawem, z wyjątkiem korków z główką lub ze szkła. Nie ma to wpływu na wymóg stosowania wyłącznie szklanych pojemników.

Przedmiotowa zmiana dotyczy:

— art. 8 specyfikacji produktu.

8. Związek z obszarem geograficznym

Opis i uzasadnienie

Nieznaczące zmiany zostaną wprowadzone w opisie połączenia odmian winorośli oraz rodzajów wina uwzględnionych we wnioskowanej specyfikacji, aby dostosować opisy do nowego wniosku.

Przedmiotowa zmiana dotyczy:

— art. 9 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

„Terre Tollesi”

„Tullum”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

15. Wino z suszonych winogron

4. Opis wina lub win

„Terre Tollesi” Rosso/”Tullum” Rosso i „Terre Tollesi” Rosso Riserva/”Tullum” Rosso Riserva

Barwa: rubinowa z delikatnymi fioletowymi akcentami, która w miarę dojrzewania przechodzi w kolor owocu granatu

Bukiet: winny, delikatny, intensywny, charakterystyczny

Smak: wyraźny, pełny, harmonijny, lekko taninowy, aksamitny

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 13 % obj. (13,5 % obj. w przypadku Rosso Riserva)

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 g/l (28 g/l w przypadku Rosso Riserva)

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5 g, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Terre Tollesi” Pecorino/”Tullum” Pecorino

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności

Bukiet: owocowy, elegancki, wyrazisty

Smak: wytrawny, świeży, bogaty, harmonijny

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 13 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5 g, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Terre Tollesi” *Passerina* / „Tullum” *Passerina*

Barwa: blado słomkowożółta

Bukiet: owocowy, delikatny, wyrazisty

Smak: wytrawny, świeży, harmonijny

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5 g, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Terre Tollesi” *Spumante* / „Tullum” *Spumante*

Barwa: słomkowożółta

Bukiet: wyrazisty, przyjemny

Smak: od „brut nature” po „doux”, świeży, harmonijny, przyjemny, wyrazisty

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	5 g, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) *podstawowe praktyki enologiczne*

BRAK

b) *maksymalne zbiory*

„Terre Tollesi” Rosso/”Tullum” Rosso

12 000 kg winogron z hektara

„Terre Tollesi” Rosso/”Tullum” Rosso

84 hektolitry z hektara

„Terre Tollesi” Spumante/”Tullum” Spumante

84 hektolitry z hektara

„Terre Tollesi” Rosso Riserva/”Tullum” Rosso Riserva

9 000 kg winogron z hektara

„Terre Tollesi” Pecorino/”Tullum” Pecorino

63 hektolitry z hektara

„Terre Tollesi” Rosso Riserva/”Tullum” Rosso Riserva

63 hektolitry z hektara

„Terre Tollesi” Pecorino/”Tullum” Pecorino

9 000 kg winogron z hektara

„Terre Tollesi” Passerina/”Tullum” Passerina

9 000 kg winogron z hektara

„Terre Tollesi” Passerina/”Tullum” Passerina

63 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona stosowane do produkcji win z kontrolowaną nazwą pochodzenia „Terre Tollesi”/„Tullum” muszą być uprawiane wyłącznie na obszarze produkcji, który obejmuje całą gminę Tollo w prowincji Chieti.

7. Główna odmiana lub główne odmiany winorośli

Chardonnay B

Passerina B

Pecorino B

Montepulciano N

8. Opis związku lub związków

„Terre Tollesi”/„Tullum”

Dzięki wyjątkowemu terenowi obszaru Tollo, który charakteryzuje się szerokimi zboczami wzgórz prowadzącymi do Morza Adriatyckiego oraz masywem Majella, doskonałymi możliwościami orientacji winnic, dobrą wentylacją oraz brakiem wód stojących, lokalne winnice mają zapewnione idealne warunki do produkcji wysokiej jakości winogron o szczególnych cechach charakterystycznych. Wzajemne oddziaływanie między czynnikami naturalnymi i ludzkimi, związane ściśle z historyczną tradycją i nowoczesnymi technikami uprawy winorośli i produkcji wina, umożliwia produkcję win czerwonych i białych o wyczuwalnych cechach charakterystycznych, które są typowe dla obszaru i stosowanych odmian winorośli.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie, inne wymogi)

Butelkowanie w obrębie obszaru wyznaczonego

Ramy prawne:

Przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Wszystkie czynności związane z produkcją, leżakowaniem, butelkowaniem i rafinacją wina muszą być realizowane na obszarze produkcji opisanym w art. 3, aby zachować cechy charakterystyczne i renomę produktów, a także aby zagwarantować ich pochodzenie.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14053>
